

Please Read and Save this Use and Care Book

Por favor lea este instructivo antes de usar el producto

Veuillez lire et conserver ce guide d'entretien et d'utilisation



38-Cup Commercial Rice Cooker and Steamer

Olla Arrocera Comercial de 38 Tazas Cuiseur à Riz Professionnelle de 38 Tasses



Register your product online at www.prodprotect.com/applica,
for a chance to WIN \$100,000!

Registre su producto en la Internet en el sitio Web www.prodprotect.com/applica
y tendrá la oportunidad de GANAR \$100,000!

Inscrivez votre produit en ligne à l'adresse www.prodprotect.com/applica
et courez la chance de GAGNER 100 000 \$!



USA/Canada
Mexico

1-800-231-9786
01-800-714-2503

www.applicaconsumerproductsinc.com

Model
Modelo
Modèle

□ RC6438

Accessories/Parts (USA/Canada) 1-800-738-0245
Accesorios/Partes (EE.UU./Canadá)
Accessoires/Pièces (É.-U./Canada)

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances basic safety precautions should always be followed including the following:

- ☐ Read all instructions.
- ☐ Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- ☐ To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or base unit in water or other liquid.
- ☐ Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
- ☐ Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- ☐ Do not operate appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
- ☐ The use of accessory attachments not recommended by this appliance manufacturer may cause injuries.
- ☐ Do not use outdoors.
- ☐ Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- ☐ Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- ☐ Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot food, water or other hot liquids.
- ☐ To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- ☐ Do not use appliance for other than intended use.
- ☐ To reduce the risk of electric shock, cook only in removable container.

COMMERCIAL & HOUSEHOLD USE SAVE THESE INSTRUCTIONS.

GROUNDING PLUG

As a safety feature, this product is equipped with a grounded plug, which will only fit into a three-prong outlet. Do not attempt to defeat this safety feature. Improper connection of the grounding conductor may result in the risk of electric shock. Consult a qualified electrician if you are in doubt as to whether the outlet is properly grounded.

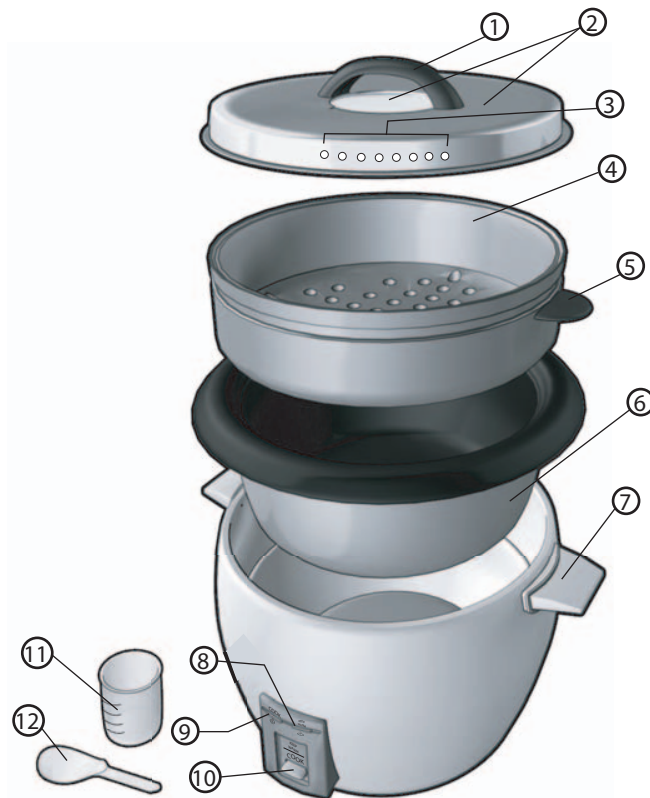
CAUTION: To ensure continued protection against risk of electric shock, connect to properly grounded outlets only.

ELECTRICAL CORD

- a) A short power-supply cord (or detachable power-supply cord) is to be provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- b) Longer detachable power-supply cords or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- c) If a long detachable power-supply cord or extension cord is used,
 - 1) The marked electrical rating of the detachable power-supply cord or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
 - 2) If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

Note: If the power supply cord is damaged, it should be replaced by qualified personnel or in Latin America by an authorized service center.

Product may vary slightly from what is illustrated.



- 1. Lid handle
- † 2. Stainless steel lid with viewing window (Part# RC6438-01)
- 3. Lid vents
- † 4. Steamer basket (Part# RC6438-03)
- 5. Cool-touch side handles
- † 6. Cooking bowl with water level marks (inside) (Part# RC6438-04)
- 7. Cool-touch side handles
- 8. KEEP WARM indicator light
- 9. COOK indicator light
- 10. ON switch
- † 11. Rice measure (Part# RC6438-05)
- † 12. Serving scoop (Part# RC6438-06)
- † Consumer replaceable/removable parts

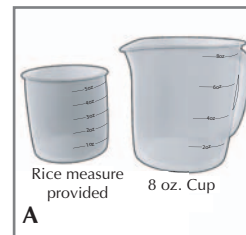
How to Use

This appliance is for commercial and household use only.

GETTING STARTED

- Remove all packing material and stickers from the product.
- Remove and save literature.
- Wash and dry all removable parts as instructed in CARE AND CLEANING section of this manual.
- Place appliance on a flat, stable surface.

COOKING RICE



1. Measure desired amount of rice to be cooked using rice measure provided; do not use standard 1 cup measuring cup (A). (The rice measure provided holds $\frac{2}{3}$ cup uncooked rice - about 5.5 oz. or 150 grams.) This rice cooker can cook up to 25 measures of uncooked rice and yield a maximum of about 50, 8 oz. cups of cooked rice.
2. Place rice in the cooking bowl.

NOTE: Use only the cooking bowl provided with this appliance to cook rice.

3. Using the water level markings on the inside of the cooking bowl as a guide, add the amount of water that matches the number of measures of rice to be cooked. For example, if preparing 15 measures of rice, add water to 15 cup water level mark. Adding too much water may make the appliance boil over.
4. Add butter or oil and desired seasonings.

NOTE: The first time you prepare rice use the handy rice cooking chart included in the Use and Care on pages 6 and 7. For softer, fluffy rice add a little more water; for rice that is more firm and has a drier texture add a little less water.

5. Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having rice kernels or other foods fall into the rice cooker.
6. Insert cooking bowl into rice cooker.
7. Place lid on the cooking bowl. For best results always keep lid on while cooking.



NOTE: As rice cooks, steam will escape through the vents in the lid (B). Place lid on rice cooker so vents are facing away from cabinets and walls. Do not place hands over steam vents while rice is cooking or has finished cooking; the hot steam may burn.

8. Uncoil cord and plug into standard electrical outlet. The KEEP WARM indicator light comes on.
9. Press down the switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins. As the rice cooks and expands, steam comes out through the steam vents on the lid.

10. When rice is cooked, the COOK indicator light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. The KEEP WARM indicator light will stay on until the appliance is unplugged.

NOTE: Do not try to stop the rice cooker from switching to the KEEP WARM mode. Do not try to press the switch once the KEEP WARM cycle has begun.

11. For best results, let the cooked rice rest for 15 minutes, covered, to further steam the rice. If holding cooked rice longer than 30 minutes, stir rice occasionally to prevent browning of rice on the bottom of the cook bowl. Just before serving, remove lid and fluff rice.

CAUTION: When removing the lid always lift it away from the body to prevent getting burned from the hot steam.

NOTE: Use serving scoop provided with appliance to prevent damage to nonstick surface of the cooking bowl.

12. Unplug appliance when not in use.

STEAMER BASKET

Refer to cooking chart on pages 7and 8 for suggestions on cooking times and seasonings.

- Using a standard liquid measuring cup, pour about 6 cups of cold tap water into cooking bowl. Add seasoning if desired.
- Place food to be cooked in the steamer basket leaving some of the holes exposed to allow for steam to penetrate food.
NOTE: When steaming foods that may completely cover the holes in the steamer, place a cooling rack (not included) on the bottom of the steamer basket before adding the food to allow the steam to cook the food evenly (C).
- Place basket on top of cooking bowl (D).
NOTE: Before placing cooking bowl into rice cooker, be sure the heating plate and outside surface of the cooking bowl are clean and dry. Avoid having any food fall into the rice cooker.
- Cover with lid. Always keep lid on while steaming.
NOTE: As food cooks, steam will escape through the vents in the lid (E). Place lid on steamer basket so vents are facing away from cabinets and walls. Do not place hand over steam vents while food is cooking; the hot steam may burn.
- Plug cord into standard electrical outlet. The KEEP WARM indicator light comes on.
- Press down the switch. The COOK indicator light comes on and cooking begins.
NOTE: When steaming foods, the COOK indicator light is not intended to be an indication of cooking time. Always use a kitchen timer and do not leave these foods unattended.
- Steaming time will vary depending upon type and amount of food to be cooked.
- Use a kitchen timer and begin checking vegetables after about 10 minutes.
- When cooking is completed remove food and serve. Unplug appliance.

MAKING SOUPS AND STEWS

- Combine foods to be cooked in the cooking bowl provided with this appliance. **Do not use another bowl.** Stir with wooden spoon or rubber spatula to distribute food evenly.
- Use only boneless meats cut in cubes no larger than 1½ inches. It is not necessary to brown meats first, but this does add more flavor.
- Do not overfill the cooking bowl.
- For best results, select dishes that can be prepared in less than 1 hour.
- If using frozen vegetables, they only require about 5 to 10 minutes to cook. Add them near the end of the cooking time.
- Always use a kitchen timer when preparing foods with a sauce.

NOTE: The COOK indicator light is not intended to be an indication of cooking time for soups and stews.

- Do not hold soups and stews in the KEEP WARM cycle. Unplug the unit once the food is finished cooking.

RICE COOKING CHART

If desired, add butter or oil and seasonings after water has been added and before cooking begins. Allow rice to rest 15 minutes on KEEP WARM before serving.

Use rice mearsure included in package, which is 5.5 oz. or 2/3 cup.

FOR WHITE LONG GRAIN, ARBORIO, TEXMATI, YELLOW OR MEDIUM GRAIN RICE

AMOUNT OF RICE	AMOUNT OF WATER	APPROX. COOKING TIME	AMOUNT OF COOKED RICE IN 8-OUNCE CUPS
5 rice measures	to the 5 cup mark	15 to 18 minutes	8 to 10 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	20 to 25 minutes	16 to 18 cups
15 rice measures	to the 15 cup mark	22 to 28 minutes	24 to 28 cups
20 rice measures	to the 20 cup mark	29 to 32 minutes	34 to 36 cups
25 rice measures	to the 25 cup mark	34 to 37 minutes	44 to 47 cups

FOR JASMINE OR BASMATI RICE

5 rice measures	to the 5 cup mark	16 to 18 minutes	7 to 9 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	17 to 19 minutes	16 to 18 cups
15 rice measures	to the 15 cup mark	20 to 22 minutes	23 to 25 cups
20 rice measures	to the 20 cup mark	29 to 32 minutes	35 to 37 cups
25 rice measures	to the 25 cup mark	34 to 38 minutes	45 to 48 cups

FOR SMALL GRAIN OR PEARL RICE

5 rice measures	to the 5 cup mark	17 to 19 minutes	7 to 9 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	18 to 21 minutes	17 to 20 cups
15 rice measures	to the 15 cup mark	23 to 27 minutes	24 to 27 cups
20 rice measures	to the 20 cup mark	27 to 30 minutes	33 to 37 cups
25 rice measures	to the 25 cup mark	31 to 33 minutes	43 to 47 cups

FOR CONVERTED OR PAR-BOILED RICE

5 rice measures	to the 5 cup mark	18 to 21 minutes	8 to 10 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark	22 to 27 minutes	16 to 18 cups
15 rice measures	to the 15 cup mark	27 to 31 minutes	24 to 27 cups
20 rice measures	to the 20 cup mark	30 to 34 minutes	34 to 37 cups
25 rice measures	to the 25 cup mark	33 to 37 minutes	42 to 45 cups

FOR BROWN RICE

5 rice measures	to the 5 cup mark + $\frac{3}{4}$ cup	17 to 30 minutes	7 to 9 cups
10 rice measures	to the 10 cup mark + $\frac{3}{4}$ cup	35 to 38 minutes	17 to 20 cups
15 rice measures	to the 15 cup mark + $\frac{3}{4}$ cup	37 to 40 minutes	26 to 29 cups
20 rice measures	to the 20 cup mark + $\frac{3}{4}$ cup	44 to 48 minutes	30 to 34 cups
25 rice measures	to the 25 cup mark + $\frac{3}{4}$ cup	46 to 50 minutes	42 to 46 cups

FOR WILD RICE

5 rice measures	9 cups	42 to 62 minutes	9 to 11 cups
10 rice measures	18 cups	2 hours and 36 to 40 minutes	18 to 20 cups

FOR PACKAGED BLEND OF WHOLE GRAIN BROWN OR WILD AND BROWN RICE

3 pkgs. (16 oz. ea.)	to the 15 cup mark + $\frac{3}{4}$ cup	34 to 38 minutes	22 to 24 cups
----------------------	---	------------------	---------------

VEGETABLE, FISH AND POULTRY COOKING CHART

All steamed using $1\frac{1}{2}$ cups cold tap water or room temperature broth or stock.

VEGETABLE	AMOUNT	PREPARATION	TIME	SUGGESTIONS
Fresh asparagus	3 lbs.	Whole spears	12 to 14 minutes	Season with lemon slices, salt and pepper
Fresh green beans	3 lbs.	Whole	16 to 18 minutes	Season with dill, salt and garlic pepper
Fresh beets	2 lbs./8 cups	Peeled and cut into wedges	24 to 26 minutes	Add orange peel, salt and pepper
Fresh broccoli	3 lbs.	Broken into florets	16 to 18 minutes	Add sliced garlic and fresh thyme leaves
Fresh carrots	3 lbs.	Peeled and cut into chunks	22 to 24 minutes	Season with fresh dill and parsley
Fresh cauliflower	2 heads/8 cups	Cut into florets	24 to 26 minutes	Serve garnished with buttered bread crumbs
Fresh corn on the cob	10 ears	Broken in half	15 to 17 minutes	Season with chives or parsley
Sugar snap or snow peas	3 lbs. or 7 cups	Trimmed and left whole	16 to 18 minutes	Serve drizzled with soy sauce and chopped green onions
Peppers	6 large	Cut in strips	16 to 18 minutes	Season with chopped garlic and cilantro
Potatoes	4 lbs.	Cut in wedges	24 to 26 minutes	Season with chopped rosemary, salt and garlic pepper

Yellow squash and zucchini	8 cups	Sliced	16 to 18 minutes	Serve with diced tomatoes and shredded Parmesan cheese
----------------------------	--------	--------	------------------	--

FISH

Add lemon slices to water in the cooking bowl.

Salmon	2½ lbs.	1 fillet, halved	16 to 19 minutes	Season with fresh dill and chives
Shrimp	4½ lbs.	Peeled and deveined	14 to 16 minutes	Serve with tartar or cocktail sauce

POULTRY

Chicken breasts	4 lbs.	Boneless and skinless	36 to 40 minutes	Season with Kosher salt and garlic pepper
-----------------	--------	-----------------------	------------------	---

HELPFUL HINTS

- Although the rice measure holds about 5.5 ounces of uncooked rice, the cooked rice is given in 8-ounce cup measures.
- Kosher salt has no impurities and dissolves faster than table salt. If using Kosher salt, you may find you want to add a little more than if using table salt. Use about $\frac{3}{4}$ tsp. Kosher salt to each cup of uncooked rice.
- White rice should be kept in an airtight container in a cool, dark place.
- Brown rice has a limited shelf life; store it for no more than 1 month before using.
- If allowing rice to stand on KEEP WARM in the rice cooker for prolonged periods of time, stir occasionally to prevent rice from browning on the bottom.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Some kernels of rice do not seem fully cooked.	The rice was not allowed to finish cooking.	Once switch on rice cooker changes to KEEP WARM allow rice to rest for 15 minutes before serving.
Rice cooking bowl not as clean as I would like.	Starch builds up on sides and bottom of bowl.	Fill bowl with hot soapy water and let stand several minutes; then use a nylon scrubber along sides and bottom. Rinse.
Rice boils over.	Too much rice is being cooked.	Make sure to cook no more than the maximum amount suggested in this Use & Care. The amount of rice to be cooked should match the marking on the bowl.
Rice is too dry.	Too much rice or not enough water.	Use the rice measure cup that comes with the appliance. The rice measure provided holds $\frac{2}{3}$ cup of uncooked rice - about 5 oz. or 150 grams.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
Rice is gummy.	Too much water or not enough rice.	Add water to match markings on the rice bowl. Do not use a liquid measuring cup.
Water boils over sides of rice cooker when steaming foods.	Holes in steaming basket are covered by food.	Place a cooling rack in bottom of steaming basket and place food on that rack.

RECIPES

JAMBALAYA

10 measures long grain white rice
 Water
 4 cans (14½ oz. ea.) undrained diced tomatoes
 2 lbs. cooked smoked sausage, cut into ¼-inch slices
 ½ cup dried minced onion
 ¼ cup dried parsley
 ¼ cup dried beef bouillon granules (4 bouillon cubes)
 4 bay leaves
 2 tsp. garlic powder
 2 tsp. dried thyme leaves, crushed
 2 tsp. black pepper
 1 tsp. cayenne pepper
 1 tsp. salt

Place rice in cooking bowl of rice cooker. Add enough water to come to the 10 line on the inside of the rice bowl. Add remaining ingredients in order listed. Stir to blend ingredients. Place cooking bowl into rice cooker and plug in the appliance; the KEEP WARM light will come on. Place cover on appliance. Push down the switch; COOK indicator light comes on.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. Let rice mixture stand on KEEP WARM for 15 minutes.

Just before serving remove bay leaves and garnish with chopped parsley, if desired.

Makes about 25 cups (about 12 servings).

PAELLA

10 measures yellow rice mix
 2 cans (12 oz. ea.) beer
 Water
 2 lbs. shrimp, peeled and deveined
 1 lb. tilapia or other firm white fish
 1 can (14½ oz.) undrained diced tomatoes
 2 large green peppers, seeded and diced
 ¼ cup olive oil
 4 bay leaves
 1 tsp. salt
 1 tsp. black pepper

Place rice in cooking bowl. Add beer and enough water to come to the 10 line on the inside of the rice bowl. Add remaining ingredients in order listed. Stir to blend ingredients. Place cooking bowl into rice cooker and plug in the appliance; the KEEP WARM light will come on. Place cover on appliance. Push down the switch; COOK indicator light comes on.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. Let rice mixture stand on KEEP WARM for 15 minutes.

Just before serving remove bay leaves and garnish with chopped cilantro, if desired.

Makes about 25 cups (about 12 servings).

COCONUT CHICKEN CURRY

10 measures packaged, jasmine rice
 2 cans (14 oz. ea.) coconut milk
 Chicken broth or water
 2 lbs. boneless chicken breast, cubed
 3 large onions, sliced
 2 large jalapenos, seeded and minced
 6 tbsp. curry powder
 2 tbsp. salt
 1½ tbsp. grated fresh ginger
 1 tbsp. black pepper
 1½ tsp. ground cumin
 2 cups coarsely chopped cashews
 1 cup chopped cilantro

Place rice in cooking bowl of rice cooker. Add the coconut water from the top of each can of coconut milk to the rice. Add enough chicken broth or water to the 10 line on the inside of the rice bowl. Add remaining ingredients including reserved coconut milk in order listed, except cashews and cilantro. Stir to blend ingredients. Place cooking bowl into rice cooker and plug in the appliance; the KEEP WARM light will come on. Place cover on appliance. Push down the switch; COOK indicator light comes on.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. Let rice mixture stand on KEEP WARM for 15 minutes.

Just before serving garnish with cashews and cilantro.

Makes about 25 cups (about 12 servings).

CRANBERRY CRUNCH CHICKEN SALAD

4 lbs. boneless and skinless chicken breasts
1 pkg. (6 oz.) sweetened dried cranberries
1¼ cups chopped toasted pecans
1½ cups diced celery
1 bunch green onions, sliced
1 tbsp. grated orange peel
1 tbsp. grated lemon peel
¾ tsp. salt
¼ tsp. black pepper
1¼ cups mayonnaise
Juice from 1 orange
Juice from 1 lemon

Place 4 cups water in bowl of rice cooker. Top with steamer basket and place chicken in basket making sure all holes are not covered. Place cover on appliance. Plug in the appliance; the KEEP WARM light will come on. Push down the switch; COOK indicator light comes on.

Set a kitchen timer and steam chicken for 30 minutes or until chicken tests done.

Remove from steamer basket. Place in bowl and cover with plastic wrap. Refrigerate several hours or overnight.

Cube cooked chicken and combine with next 8 ingredients in large bowl. In smaller bowl, blend mayonnaise with orange and lemon juice; blend until smooth. Pour over chicken mixture. Toss to blend well. Serve on crisp greens or cover and chill until ready to serve.

Makes about 12 cups.

CHICKEN TERIYAKI WITH BROWN RICE

2 lbs. boneless chicken breasts, diced
2 cups bottled teriyaki sauce
5 measures brown rice
Water
1 bunch broccoli
2 large red peppers, seeded and cut in strips
3 green onions, sliced
1½ tsp. salt
2 tbsp. toasted sesame seeds

Place chicken in plastic bag. Add teriyaki sauce. Seal bag and toss to coat chicken. Refrigerate 30 minutes or until ready to cook.

Place rice in cooking bowl. Add enough water to come to the 10 line on the inside of the rice bowl. Add remaining ingredients including chicken and marinade in order listed, except sesame seeds. Stir to blend ingredients. Place cooking bowl into rice cooker and plug in the appliance; the KEEP WARM light will come on. Place cover on appliance. Push down the switch; COOK indicator light comes on.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. Let rice mixture stand on KEEP WARM for 15 minutes.

Just before serving garnish with sesame seeds.

Makes about 8 servings.

BROWN RICE WITH MUSHROOMS AND CRANBERRIES

1 pkg. (8 oz.) mushrooms, quartered
2 medium onions, chopped
6 tbsp. butter or margarine
10 measures packaged brown rice mixture
Chicken broth or water
1 pkg. (8 oz.) sweetened dried cranberries
½ cup chopped parsley
1 tsp. salt
½ tsp. coarsely ground black pepper
¾ cup toasted chopped pecans

Heat butter in **Black & Decker®** Electric Skillet. Brown mushrooms and cook onions until tender.

Place rice in cooking bowl. Add enough chicken broth or water to come to the 10 line on the inside of the rice bowl. Stir in mushroom mixture. Add remaining ingredients in order listed, except pecans. Stir to blend ingredients. Place cooking bowl into rice cooker and plug in the appliance; the KEEP WARM light will come on. Place cover on appliance. Push down the switch; COOK indicator light comes on.

When rice is cooked, the COOK light turns off and the switch pops up; the rice cooker automatically switches to the KEEP WARM function. Let rice mixture stand on KEEP WARM for 15 minutes.

Just before serving stir in pecans.

Makes about 15 cups.

Care and Cleaning

This product contains no user serviceable parts. Refer service to qualified service personnel.

- Unplug the unit before cleaning and let it cool completely.
- Never immerse the unit in water or other liquid.
- Wash the cooking bowl, lid, serving scoop and rice measure in hot, soapy water or in the dishwasher. Do not use abrasive cleaners or metal scouring pads - they may scratch the nonstick surface or could result in poor contact with the heating plate.

Helpful Tip: Since the rice cooking bowl has a nonstick coating, try this method: add hot, soapy water and allow the bowl to stand for several minutes. This releases any food particles and with just a wipe of a sponge or plastic scrubber the bowl is perfectly clean.

- Wipe the interior of the unit with a dry cloth. Clean the outside surface with a damp cloth and dry thoroughly.
- If water accidentally gets into the switch area or onto the heating plate, allow to dry thoroughly before using the rice cooker.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se debe respetar ciertas medidas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- ☐ Por favor lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar el producto.
- ☐ No toque las superficies calientes. Utilice las asas o las perillas.
- ☐ A fin de protegerse contra un choque eléctrico, no sumerja el cable, el enchufe ni la base del aparato en agua ni en ningún otro líquido.
- ☐ Se debe tomar mucha precaución cuando el producto se utilice por o en la presencia de los menores de edad.
- ☐ Desconecte el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Espere que el aparato se enfríe antes de instalar o retirar los accesorios.
- ☐ No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe estropeado, que presente problema de funcionamiento o que esté dañado. Devuelva el producto a un centro de servicio autorizado para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
- ☐ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante de este aparato presenta el riesgo de lesiones.
- ☐ No utilice este producto a la intemperie.
- ☐ No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mostrador ni que entre en contacto con las superficies calientes.
- ☐ No coloque el aparato sobre ni cerca de una hornilla de gas o eléctrica, ni adentro de un horno caliente.
- ☐ Se debe tener mucho cuidado al pasar el aparato de un lugar a otro si éste contiene alimentos, agua u otros líquidos calientes.
- ☐ Para desconectar el aparato, ajuste todo control a la posición de apagado (off) y luego, desconecte el aparato de la toma de corriente.
- ☐ Este aparato se deberá utilizar únicamente con el fin provisto.
- ☐ A fin de reducir el riesgo de un choque eléctrico, al cocinar, utilice únicamente en el recipiente removible.

PARA USO COMERCIAL y DOMÉSTICO

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES.

ENCHUFE DE TIERRA

Como medida de seguridad, este producto cuenta con un enchufe de tierra que tiene tres contactos. No trate de alterar esta medida de seguridad. La conexión inapropiada del conductor de tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico. Si tiene alguna duda, consulte con un electricista calificado para asegurarse de que la toma de corriente sea una de tierra.

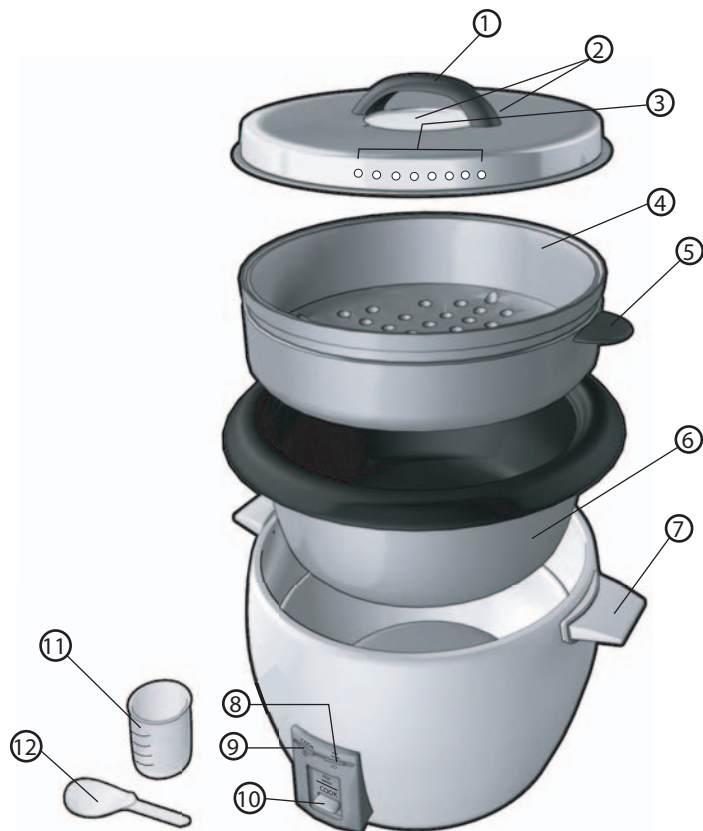
ADVERTENCIA: Para evitar el riesgo de un choque eléctrico, conecte solamente a una toma de corriente a tierra.

CABLE ELÉCTRICO

- a) El producto se debe proporcionar con un cable eléctrico corto (o uno separable), a fin de reducir el riesgo de tropezar o de enredarse en un cable más largo.
- b) Existen cables eléctricos más largos y separables o cables de extensión que uno puede utilizar si toma el cuidado debido.
- c) Si se utiliza un cable separable o de extensión,
 - 1) El régimen nominal del cable separable o del cable de extensión debe ser, como mínimo, igual al del régimen nominal del aparato.
 - 2) Si el aparato es de conexión a tierra, el cable de extensión debe ser un cable de tres alambres de conexión a tierra.
 - 3) Uno debe acomodar el cable más largo de manera que no cuelgue del mostrador o de la mesa, para evitar que un niño tire del mismo o que alguien se tropiece.

Nota: Si el cordón de alimentación es dañado, en América Latina debe sustituirse por personal calificado o por el centro de servicio autorizado.

Este producto puede variar ligeramente del que aparece ilustrado.



- 1. Asa de la tapa
- † 2. Tapa de acero inoxidable con visor (Nº de ref. RC6438-01)
- 3. Salidas de vapor de la tapa
- † 4. Cesta de la vaporera (Nº de ref. RC6438-03)
- 5. Asas laterales termoaislantes
- † 6. Recipiente de cocción con marcas de nivel de agua (interior) (Nº de ref. RC6438-04)
- 7. Asas laterales termoaislantes
- 8. La luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM)
- 9. La luz indicadora de cocción (COOK)
- 10. Interruptor de encendido
- † 11. Medidor de arroz (Nº de ref. RC6438-05)
- † 12. Cuchara de servir (Nº de ref. RC6438-06)
- † Piezas de repuesto/desmontables

Como usar

MODO DE EMPLEO

Este aparato es solamente para uso comercial y doméstico.

INTRODUCCIÓN

- Retire todo el material de embalaje y las pegatinas.
- Retire y guarde todos los folletos y manuales incluidos.
- Lave y seque todas las piezas desmontables siguiendo las instrucciones indicadas en el apartado CUIDADOS Y LIMPIEZA de este manual.
- Coloque el aparato sobre una superficie plana y estable.

COCCIÓN DEL ARROZ



1. Mida la cantidad de arroz que desee preparar utilizando el medidor de arroz incluido; no utilice 1 taza de medir estándar (A). El medidor de arroz tiene una capacidad de aproximadamente 150 gramos de arroz en crudo ($\frac{2}{3}$ de taza). Este hervidor de arroz puede preparar hasta 25 medidas de arroz en crudo y hasta 11,8 l (50 tazas) de arroz cocinado.
2. Coloque el arroz en el recipiente de cocción.

NOTA: Utilice únicamente el recipiente de cocción que se incluye para cocinar el arroz.

3. Tomando como referencia las marcas de nivel de agua en el interior del recipiente de cocción, incorpore la cantidad de agua que le corresponde a la cantidad de arroz que desea preparar. Por ejemplo, si va a preparar 15 medidas de arroz, añada agua hasta llegar a la marca de nivel de agua para 3,6 l (15 tazas). Si añade una cantidad excesiva de agua, hará que el recipiente rebose.
4. Añada mantequilla o aceite y condimentos al gusto.

NOTA: La primera vez que vaya a preparar arroz, utilice la tabla de cocción incluida en las páginas 19 y 20 del manual de Uso y Mantenimiento. Para conseguir un arroz más suave y jugoso, añada un poco más de agua; si desea un arroz con una textura más firme y seca, añada menos cantidad de agua.

5. Antes de introducir el recipiente de cocción en la olla arrocera, asegúrese de que la resistencia y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpias y secas. Evite que granos de arroz u otros alimentos penetren en el interior de la arrocera.
6. Introduzca el recipiente de cocción en la arrocera.
7. Coloque la tapa sobre el recipiente de cocción. Para obtener resultados óptimos, mantenga la tapa sobre el recipiente durante la cocción.



NOTA: Durante la cocción del arroz, el vapor se liberará a través de la salida de vapor de la tapa (B). Coloque la tapa sobre la arrocera de arroz de tal forma que la salida de vapor esté alejada de armarios y paredes. No coloque las manos sobre la salida de vapor durante la cocción o al final de la misma; el vapor caliente puede quemarle las manos.

8. Desenrede el cable y enchufe la arrocera en una toma eléctrica estándar. La luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá.
9. Presione el interruptor de encendido. La luz indicadora de cocción (COOK) se encenderá y la cocción se iniciará. A medida que los granos de arroz se vayan cociendo y aumentando de tamaño, el vapor saldrá a través de la tapa.

10. Una vez finalizada la cocción, la luz indicadora de cocción (COOK) se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función para mantener caliente el arroz (KEEP WARM). La luz indicadora (KEEP WARM) permanecerá encendido hasta que la cenicidad se desenchufe.

NOTA: No intente evitar que la arrocera pase al modo de calentamiento (KEEP WARM). No intente mantener el interruptor en la posición de encendido una vez iniciado el ciclo de calentamiento.

11. Para obtener resultados óptimos, deje reposar el arroz ya preparado durante 15 minutos con la tapa en posición para terminar la cocción al vapor. Si desea mantener caliente el arroz durante más de 30 minutos, remueva el arroz de vez en cuando para evitar que se queme en el fondo del recipiente. Justo antes de servir, retire la tapa y remueva el arroz.

PRECAUCIÓN: Al retirar la tapa, aléjela del cuerpo para evitar quemarse con el vapor caliente.

NOTA: Utilice únicamente la cuchara de servir que se incluye para evitar dañar la superficie antiadherente del recipiente de cocción.

12. Desenchufe la arrocera cuando no se vaya a utilizar.

VAPORERA

Consulte la tabla de cocción en la página 21 para conocer los tiempos de cocción y los condimentos que puede emplear.

1. Vierta aproximadamente 1,5 l (6 tazas) de agua fría en el recipiente de cocción utilizando una jarra de medir líquidos estándar. Añada condimentos al gusto.



2. Coloque los alimentos que desee preparar en la vaporera dejando algunos agujeros sin tapar para permitir que el vapor penetre en los alimentos.

NOTA: Cuando cocine al vapor alimentos que tapen la totalidad de los agujeros de la vaporera, antes de añadir los alimentos coloque una rejilla de enfriamiento (no esta incluida) en la parte inferior de la vaporera para permitir que el vapor cocine uniformemente los alimentos (C).



3. Coloque la cesta de la vaporera sobre el recipiente de cocción. (D).

NOTA: Antes de introducir el recipiente de cocción en la arrocera, asegúrese de que la resistencia y la superficie exterior del recipiente de cocción estén limpias y secas. Evite que granos de arroz u otros alimentos penetren en el interior de la arrocera.



NOTA: Durante la cocción de los alimentos, el vapor se liberará a través de la salida de vapor de la tapa (E). Coloque la tapa sobre la vaporera de tal forma que la salida de vapor esté alejada de armarios y paredes. No coloque las manos sobre la salida de vapor durante la cocción; el vapor caliente puede quemarle las manos.

5. Desenrolle el cable y enchúfelo a una toma de corriente normal. La luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se enciende.

6. Presione el interruptor de encendido. La luz indicadora de cocción (COOK) se encenderá y la cocción se iniciará.

NOTA: Al preparar alimentos al vapor, la luz indicadora de cocción (COOK) no será un indicador del tiempo de cocción. Utilice un reloj temporizador de cocina y no deje los alimentos desatendidos.

7. El tiempo de cocción al vapor puede variar en función del tipo y de la cantidad de alimentos que vaya a preparar.
8. Utilice un temporizador de cocina y, transcurridos unos 10 minutos, empiece a comprobar el grado de cocción de las verduras.
9. Una vez finalizada la cocción, retire los alimentos y proceda a servir. Desenchufe el aparato.

ELABORACIÓN DE SOPAS Y CALDOS

1. Mezcle los alimentos a preparar en el recipiente de cocción que se incluye. **No utilice ningún otro tipo de recipiente.** Remueva con una cuchara de madera o una espátula de plástico para distribuir los alimentos de forma homogénea.
2. Utilice únicamente carnes deshuesadas cortadas en trozos de 3-4 cm (1,5 pulgadas). No es necesario dorar las carnes antes, pero este paso adicional puede aportar mayor sabor a sus platos.
3. No llene el recipiente de cocción en exceso.
4. Para obtener resultados óptimos, elija platos que se puedan preparar en menos de 1 hora.
5. Las verduras congeladas sólo precisan entre 5 y 10 minutos de cocción. Incorpórelas cerca del final del tiempo de cocción.
6. Utilice siempre un reloj temporizador de cocina cuando vaya a preparar alimentos en salsa.

NOTA: El interruptor de la arrocera no se puede utilizar como indicador del tiempo de cocción para sopas y caldos.

7. No mantenga las sopas y los caldos en el ciclo de calentamiento (KEEP WARM). Desenchufe el aparato cuando la cocción haya terminado.

TABLA DE COCCIÓN DEL ARROZ

Si lo desea, añada mantequilla o aceite y otros condimentos después de incorporar el agua y antes de iniciarse la cocción. Deje reposar el arroz en caliente (KEEP WARM) durante 15 minutos antes de servir.

Utilizando la taza de medir incluida que equivale a 155 g (5,5 onzas) o 160 ml (2/3 taza).

PARA ARROZ ARBORIO, TEXMATI, AMARILLO, DE GRANO MEDIO O BLANCO DE GRANO ALARGADO

CANTIDAD DE ARROZ	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCCIÓN APROX.	CANTIDAD DE ARROZ COCIDO EN TAZAS DE 225 G (8 ONZAS)
5 medidas de arroz	Hasta la marca de 5 tazas	De 15 a 18 minutos	De 8 a 10 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 20 a 25 minutos	De 16 a 18 tazas
15 medidas de arroz	Hasta la marca de 15 tazas	De 22 a 28 minutos	De 24 a 28 tazas
20 medidas de arroz	Hasta la marca de 20 tazas	De 29 a 32 minutos	De 34 a 36 tazas
25 medidas de arroz	Hasta la marca de 25 tazas	De 34 a 37 minutos	De 44 a 47 tazas

PARA ARROZ JAZMÍN O BASMATI

5 medidas de arroz	Hasta la marca de 5 tazas	De 16 a 18 minutos	De 7 a 9 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 17 a 19 minutos	De 16 a 18 tazas
15 medidas de arroz	Hasta la marca de 15 tazas	De 20 a 22 minutos	De 23 a 25 tazas
20 medidas de arroz	Hasta la marca de 20 tazas	De 29 a 32 minutos	De 35 a 37 tazas
25 medidas de arroz	Hasta la marca de 25 tazas	De 34 a 38 minutos	De 45 a 48 tazas

PARA ARROZ PERLA O DE GRANO PEQUEÑO

5 medidas de arroz	Hasta la marca de 5 tazas	De 17 a 19 minutos	De 7 a 9 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 18 a 21 minutos	De 17 a 20 tazas
15 medidas de arroz	Hasta la marca de 15 tazas	De 23 a 27 minutos	De 24 a 27 tazas
20 medidas de arroz	Hasta la marca de 20 tazas	De 27 a 30 minutos	De 33 a 37 tazas
25 medidas de arroz	Hasta la marca de 25 tazas	De 31 a 33 minutos	De 43 a 47 tazas

PARA ARROZ TRATADO O VAPORIZADO

5 medidas de arroz	Hasta la marca de 5 tazas	De 18 a 21 minutos	De 8 a 10 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas	De 22 a 27 minutos	De 16 a 18 tazas
15 medidas de arroz	Hasta la marca de 15 tazas	De 27 a 31 minutos	De 24 a 27 tazas
20 medidas de arroz	Hasta la marca de 20 tazas	De 30 a 34 minutos	De 34 a 37 tazas
25 medidas de arroz	Hasta la marca de 25 tazas	De 33 a 37 minutos	De 42 a 45 tazas

PARA ARROZ INTEGRAL

5 medidas de arroz	Hasta la marca de 5 tazas + 3/4 taza	De 17 a 30 minutos	De 7 a 9 tazas
10 medidas de arroz	Hasta la marca de 10 tazas + 3/4 taza	De 35 a 38 minutos	De 17 a 20 tazas
15 medidas de arroz	Hasta la marca de 15 tazas + 3/4 taza	De 37 a 40 minutos	De 26 a 29 tazas
20 medidas de arroz	Hasta la marca de 20 tazas + 3/4 taza	De 44 a 48 minutos	De 30 a 34 tazas
25 medidas de arroz	Hasta la marca de 25 tazas + 3/4 taza	De 46 a 50 minutos	De 42 a 46 tazas

PARA ARROZ SALVAJE

5 medidas de arroz	2,1 l (9 tazas)	De 46 a 62 minutos	De 9 a 11 tazas
10 medidas de arroz	4,2 l (18 tazas)	2 horas y 36 a 40 minutos	De 18 a 20 tazas

PARA ENVASES CON MEZCLAS DE ARROZ INTEGRAL O SALVAJE E INTEGRAL

3 envases (453,5 g cada uno)	Hasta la marca de 3,6 l (15 tazas) + 0,2 l (3/4 taza)	De 34 a 38 minutos	De 22 a 24 tazas
------------------------------	---	--------------------	------------------

TABLA DE COCCIÓN DE VERDURAS, PESCADOS Y AVES

Todo ello cocido al vapor utilizando 375 ml de agua fría (1 taza y media) o caldo a temperatura ambiente.				
VERDURA	CANTIDAD	PREPARACIÓN	TIEMPO	SUGERENCIAS
Espárragos frescos	1.360 g (3 lb.)	Espárragos enteros	De 12 a 14 minutos	Aderezar con rodajas de limón, sal y pimienta
Judías verdes frescas	1.360 g (3 lb.)	Judías enteras	De 16 a 18 minutos	Aderezar con eneldo, sal, ajo y pimienta
Remolachas frescas	900 g (8 tazas)	Peladas y cortadas en trozos grandes	De 24 a 26 minutos	Aderezar con cáscara de naranja, sal y pimienta
Brécol fresco	1.360 g (3 lb.)	Troceado	De 16 a 18 minutos	Añadir ajo en láminas y hojas frescas de tomillo
Zanahorias frescas	1.360 g (3 lb.)	Peladas y cortadas en trozos grandes	De 22 a 24 minutos	Aderezar con eneldo y perejil fresco
Coliflor fresca	2 cabezas/ 1,9 l (8 tazas)	Troceada	De 24 a 26 minutos	Servir acompañada de migas de pan con mantequilla
Maíz fresco en mazorca	10 espigas	Partidas por la mitad	De 15 a 17 minutos	Aderezar con cebollino o perejil
Tirabeques o guisantes	1.360 g (7 tazas)	Limpios y enteros	De 16 a 18 minutos	Servir aderezados con salsa de soja y cebolleta picada
Pimientos	6 grandes	Cortados en tiras	De 16 a 18 minutos	Aderezar con ajo picado y cilantro
Papas	1.800 g (4 lb.)	Cortadas en dados	De 24 a 26 minutos	Aderezar con romero picado, sal, y pimienta con ajo
Calabaza y calabacín	1,9 l (8 tazas)	En rodajas	De 16 a 18 minutos	Servir con tomates troceados y queso Parmesano rallado
PESCADO				
Añada rodajas de limón a la agua en el recipiente de cocción.				
Salmón	1.100 g (2,5 lb.)	1 filete partido por la mitad	De 16 a 19 minutos	Aderezar con eneldo fresco y cebollino
Camarones	2.000 g (4,5 lb.)	Pelados y limpios	De 14 a 16 minutos	Servir con salsa tártara o cóctel
AVES				
Pechugas de pollo	1.800 g (4 lb.)	Deshuesada y sin piel	De 36 a 40 minutos	Aderezar con sal Kosher y pimienta con ajo
CONSEJOS				
<ul style="list-style-type: none">Aunque la medida de arroz tiene una capacidad aproximada de 150 g (5.5 onzas) de arroz en crudo, el arroz cocinado se indica en medidas de tazas de 225 g (8 onzas).La sal Kosher no tiene impurezas y se disuelve con mayor rapidez que la sal de mesa. Al emplear sal Kosher, es posible que deba añadir una cantidad ligeramente mayor que				

- si usa sal de mesa. Utilice 4 ml (¾ cucharadita aprox.) de sal Kosher por cada taza de arroz sin cocinar.
- El arroz blanco debería conservarse en un recipiente hermético en un lugar fresco y al abrigo de la luz.
 - El arroz integral tiene una caducidad limitada; guárdelo durante un máximo de un mes antes de su uso.
 - Si deja reposar el arroz caliente en la arrocera durante un largo rato, remuévalo de vez en cuando para evitar que se dore en el fondo.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
Algunos granos de arroz parecen no estar bien cocidos.	El arroz no terminó de cocer.	Una vez que la arrocera cambie al modo de calentamiento (KEEP WARM) deje que el arroz repose durante 15 minutos antes de servirlo.
El recipiente de cocción de arroz no está tan limpio como me gustaría.	El almidón se acumula en los lados y en el fondo del recipiente.	Llene el recipiente con agua jabonosa caliente y deje reposar durante unos minutos; seguidamente, utilice un estropajo de nailon para frotar los lados y el fondo. Aclare.
El arroz rebosa.	Se está cocinando demasiada cantidad de arroz.	Asegúrese de no cocinar más cantidad de arroz de la máxima recomendada en el manual de Uso y Mantenimiento. La cantidad de arroz a preparar debería coincidir con la marca en el recipiente.
El arroz está demasiado seco.	Demasiado arroz y una cantidad de agua insuficiente.	Utilice la medida de arroz que se incluye con el aparato. La medida de arroz tiene una capacidad de 2/3 taza de arroz en crudo (150 gramos o 5 onzas aprox).
El arroz está pegajoso.	Demasiada cantidad de agua y poco arroz.	Añada agua hasta las marcas indicadas en el recipiente de cocción. No utilice una taza de medir líquidos.
El agua hierve y rebosa por los lados de la arrocera durante la cocción de los alimentos al vapor.	Los alimentos tapan los agujeros de la vaporera.	Coloque una rejilla de enfriamiento en la parte inferior de la vaporera y coloque los alimentos encima de la rejilla.

RECETAS

JAMBALAYA

10 medidas de arroz blanco de grano largo
Agua
4 latas (400 g cada una) de tomate troceado no escurrido
900 g (2 lb.) de salchicha ahumada cocida, cortada en rodajas de 0,6 cm (1/4 pulgada)
125 ml (½ taza) de cebolla picada liofilizada
63 ml (¼ taza) de perejil liofilizado
63 ml (¼ taza) de caldo de carne de res (4 cubitos de caldo)
4 hojas de laurel
10 ml (2 cucharaditas) de ajo en polvo
10 ml (2 cucharaditas) de hojas de tomillo liofilizadas, machacadas
10 ml (2 cucharaditas) de pimienta negra
5 ml (1 cucharadita) de pimienta de Cayenna
5 ml (1 cucharadita) de sal

Coloque el arroz en el recipiente de cocción de la arrocera. Añada agua hasta llegar a la raya 10 que hay en el interior del recipiente de arroz. Añada los ingredientes restantes enumerados en orden. Remueva los ingredientes para que se mezclen. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido para cocinar; la luz indicadora de cocción (COOK) se ilumina.

Una vez finalizada la cocción, la luz indicadora de cocción (COOK) se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función (KEEP WARM). Deje reposar el arroz en la posición (KEEP WARM) durante 15 minutos.

Justo antes de servir, retire las hojas de laurel y aderece con el perejil picado (opcional).

Para preparar aproximadamente 6 l (25 tazas) / 12 raciones.

PAELLA

10 medidas de mezcla de arroz amarillo
2 latas de cerveza (340 g cada una)
Agua
900 g (2 lb.) de gambas, limpias y peladas
450 g (1 lb.) de tilapia o otro pescado blanco
1 lata (400 g) de tomate troceado no escurrido
2 pimientos verdes grandes, sin semillas y cortados en dados
63 ml (¼ taza) de aceite de oliva
4 hojas de laurel
5 ml (1 cucharadita) de sal
5 ml (1 cucharadita) de pimienta negra

Coloque el arroz en el recipiente de cocción. Añada cerveza y agua hasta llegar a la raya 10 que hay en el interior del recipiente de arroz. Añada los ingredientes restantes enumerados en orden. Remueva los ingredientes para que se mezclen. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido para cocinar; la luz indicadora de cocción (COOK) se ilumina.

Una vez finalizada la cocción, la luz indicadora de cocción (COOK) se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función (KEEP WARM).

Deje reposar el arroz en la posición (KEEP WARM) durante 15 minutos.

Justo antes de servir, retire las hojas de laurel y aderece con cilantro picado (opcional).

Para preparar aproximadamente 6 l (25 tazas) / 12 raciones.

POLLO AL CURRY CON COCO

10 medidas de arroz jazmín
2 latas de leche de coco (400 g cada una)
Caldo de pollo o agua
900 g (2 lb.) de pechuga de pollo deshuesada, cortada en tacos
3 cebollas grandes, cortadas en rodajas
2 jalapeños grandes, sin semillas y picados
90 ml (6 cucharadas) de curry en polvo
30 ml (2 cucharadas) de sal
23 ml (1½ cucharada) de jengibre fresco rallado
15 ml (1 cucharada) de pimienta negra
8 ml (1½ cucharadita) de comino picado
500 ml (2 tazas) de anacardo toscamente picado
250 ml (1 taza) de cilantro picado

Coloque el arroz en el recipiente de cocción del hervidor de arroz. Añada al arroz el agua de coco que queda en la parte superior de las latas de leche de coco. Añada el caldo de pollo o el agua hasta llegar a la raya 10 que hay en el interior del recipiente de arroz. Añada los ingredientes restantes enumerados en orden, incluida la leche de coco reservada, excepto los anacardos y el cilantro. Remueva los ingredientes para que se mezclen. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido para cocinar; la luz indicadora de cocción (COOK) se ilumina.

Una vez finalizada la cocción, la luz indicadora de cocción (COOK) se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función (KEEP WARM). Deje reposar el arroz en la posición (KEEP WARM) durante 15 minutos.

Justo antes de servir, aderece con los anacardos y el cilantro.

Para preparar aproximadamente 6 l (25 tazas) / 12 raciones.

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE CON ARÁNDANOS

1.800 g (4 lb.) de pechuga de pollo, deshuesada y sin piel
1 paquete de arándanos secos azucarados (170 g)
315 ml (1¼ taza) de nueces pecanas, tostadas y picadas
375 ml (1½ taza) de apio, cortado en trozos
1 manojo de cebolletas, en rodajas
15 ml (1 cucharada) de cáscara de naranja rallada
15 ml (1 cucharada) de cáscara de limón rallada
3,8 ml (¾ cucharadita) de sal
1,3 ml (¼ cucharadita) de pimienta negra
315 ml (1¼ taza) de mayonesa
Zumo de 1 naranja
Zumo de 1 limón

Coloque 1 l (4 tazas) de agua en el recipiente de la arrocera. Colóquelo encima la vaporera y coloque el pollo en la cesta teniendo cuidado de no tapar los agujeros. Tape el aparato. Enchufe el aparato; la luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá. Pulse el interruptor de encendido para cocinar; la luz indicadora de cocción (COOK) se ilumina.

Programe un temporizador de cocina y cocine el pollo al vapor durante 30 minutos o hasta que el pollo esté hecho.

Sáquelo de la vaporera. Colóquelo en un recipiente y tápelo con una envoltura de plástico.

Guárdelo en la nevera varias horas o toda una noche.

Corte el pollo cocido en tacos y mézclelo con los siguientes 8 ingredientes en un recipiente grande. En un recipiente más pequeño, mezcle la mayonesa con los zumos de naranja y de limón; mezcle hasta que quede sin grumos. Viértalo por encima de la mezcla de pollo. Revuelva para conseguir una mezcla perfecta. Sírvalo encima de verduras frescas o tápelo y guárdelo en la nevera hasta servirlo.

Para preparar aproximadamente 2,8 l (12 tazas).

POLLO TERIYAKI CON ARROZ INTEGRAL

900 g (2 lb.) de pechuga de pollo deshuesada, cortada en tacos
500 ml (2 tazas) de salsa teriyaki
5 medidas de arroz integral
Agua
1 racimo de brécol
2 pimientos rojos grandes, sin semillas y cortados en tiras
3 cebolletas, cortadas en rodajas
8 ml (1½ cucharadita) de sal
30 ml (2 cucharadas) de semillas de sésamo tostadas

Meta el pollo en una bolsa de plástico. Añada la salsa teriyaki. Cierre la bolsa y agítela para cubrir el pollo. Guárdelo en la nevera durante 30 minutos o hasta que lo vaya a cocinar.

Coloque el arroz en el recipiente de cocción. Añada agua hasta llegar a la raya 10 que hay en el interior del recipiente de arroz. Añada los ingredientes restantes enumerados en orden, excepto las semillas de sésamo. Remueva los ingredientes para que se mezclen. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido para cocinar; la luz indicadora de cocción (COOK) se ilumina.

Una vez finalizada la cocción, la luz indicadora de cocción (COOK) se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función (KEEP WARM). Deje reposar el arroz en la posición (KEEP WARM) durante 15 minutos.

Justo antes de servir, aderece con las semillas de sésamo.

Para preparar aproximadamente 8 raciones.

ARROZ INTEGRAL CON CHAMPIÑONES Y ARÁNDANOS

1 paquete (225 g) de champiñones, cortados en cuartos
2 cebollas medianas, picadas
90 ml (6 cucharadas) de mantequilla o margarina
10 medidas de mezcla de arroz integral
Caldo de pollo o agua
1 paquete (225 g) de arándanos secos azucarados
125 ml (½ taza) de perejil picado
5 ml (1 cucharadita) de sal
2,5 ml (½ cucharadita) de pimienta negra molida
190 ml (¾ taza) de nueces pecanas tostadas picadas

Caliente la mantequilla en la Sartén Eléctrica **Black & Decker®**. Dore los champiñones y sofría la cebolla hasta que quede blanda.

Coloque el arroz en el recipiente de cocción. Añada caldo de pollo o agua hasta llegar a la raya 10 que hay en el interior del recipiente de arroz. Remueva y añada la mezcla de los champiñones. Añada los ingredientes restantes enumerados en orden, excepto las nueces pecanas. Remueva los ingredientes para que se mezclen. Coloque el recipiente en la arrocera y enchufe el aparato; la luz indicadora de calentamiento (KEEP WARM) se encenderá. Coloque la tapa. Pulse el interruptor de encendido para cocinar; la luz indicadora de cocción (COOK) se ilumina.

Una vez finalizada la cocción, la luz indicadora de cocción (COOK) se apaga y el interruptor salta. Entonces, la arrocera activa automáticamente la función (KEEP WARM). Deje reposar el arroz en la posición (KEEP WARM) durante 15 minutos.

Justo antes de servir, añada las nueces pecanas.

Para preparar aproximadamente 3,6 l (15 tazas).

Cuidados y limpieza

El usuario no debe realizar el mantenimiento de ninguna de las piezas de este aparato. Para ello, deberá acudir a un servicio técnico autorizado.

- Desenchufe el aparato y déjelo enfriar por completo antes de limpiar.
- No sumerja el cuerpo del aparato en agua o en cualquier otro líquido.
- Lave el recipiente de cocción, la tapa, la cuchara de servir y el medidor en agua caliente jabonosa o en la máquina de la vajilla. No use detergentes abrasivos ni estropajos de metal: pueden dañar la superficie antiadherente o favorecer un contacto inadecuado con la resistencia.

Consejo práctico: Puesto que el recipiente de cocción del arroz no tiene un revestimiento antiadherente, intente lo siguiente: llene el recipiente con agua caliente jabonosa y deje reposar unos minutos. Esto ablandará los restos de comida y le permitirá limpiar totalmente el recipiente con una esponja o un estropajo de plástico.

- Limpie el interior del aparato con un paño seco. Limpie la superficie exterior con un paño humedecido y, a continuación, seque a conciencia.
- Si se introduce agua accidentalmente en el interruptor o en la resistencia, deje que se seque por completo antes de volver a utilizar la arrocera.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Lorsqu'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter certaines règles de sécurité fondamentales, notamment les suivantes.

- ☐ Lire toutes les directives.
- ☐ Ne pas toucher aux surfaces chaudes; utiliser les poignées et les boutons.
- ☐ Afin d'éviter de secousses électriques, ne pas immerger le cordon, la fiche ni le socle de l'appareil.
- ☐ Exercer une étroite surveillance lorsqu'on utilise l'appareil près d'un enfant ou que ce dernier s'en sert.
- ☐ Débrancher l'appareil lorsqu'on ne s'en sert pas et avant de le nettoyer. Laisser l'appareil refroidir avant d'en remplacer des composantes.
- ☐ Ne pas utiliser un appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui présente un problème de fonctionnement ou qui est endommagé. Confier l'examen, la réparation ou le réglage de l'appareil au personnel du centre de service autorisé de la région.
- ☐ L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil présente des risques de blessures.
- ☐ Ne pas utiliser à l'extérieur.
- ☐ Ne pas laisser pendre le cordon d'une table ou d'un comptoir, ni le laisser entrer en contact avec une surface chaude.
- ☐ Ne pas placer sur ni près d'une cuisinière au gaz ou à l'électricité chaude, ni dans un four réchauffé.
- ☐ Faire preuve d'une extrême prudence lorsqu'on déplace l'appareil renfermant des aliments, de l'eau ou des liquides chauds.
- ☐ Pour le débrancher, il faut d'abord mettre toutes les commandes en position hors tension (off), puis il faut débrancher le cordon de la prise.
- ☐ Utiliser l'appareil uniquement aux fins auxquelles il a été prévu.
- ☐ Pour réduire le risque de choc électrique, cuire uniquement dans le conteneur amovible.

POUR UTILISATION COMMERCIALE ET DOMESTIQUE

CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

FICHE MISE À LA TERRE

Par mesure de sécurité, le produit comporte une fiche mise à la terre qui n'entre que dans une prise à trois trous. Il ne faut pas neutraliser ce dispositif de sécurité. La mauvaise connexion du conducteur de terre présente des risques de secousses électriques. Communiquer avec un électricien certifié lorsqu'on se demande si la prise est bien mise à la terre.

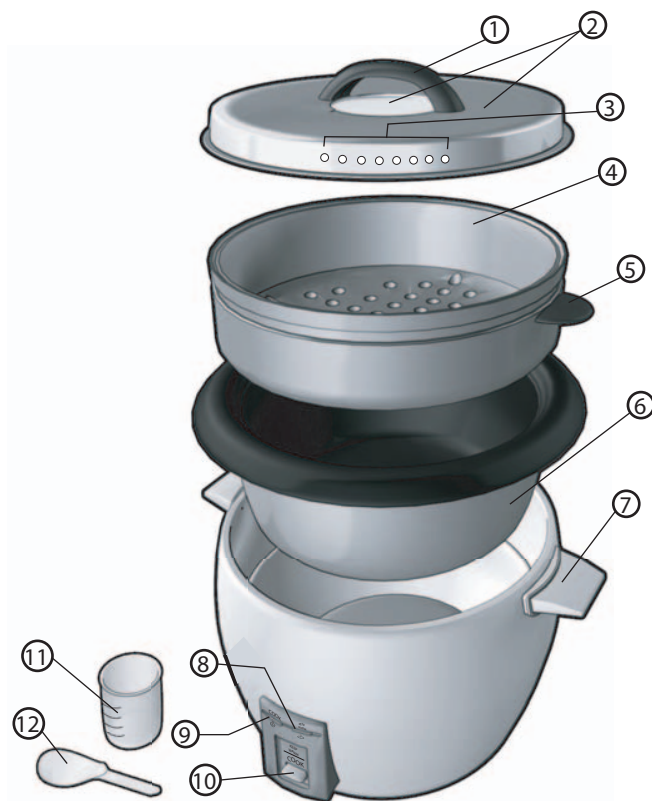
MISE EN GARDE : Pour assurer une protection continue contre les risques de choc électrique, brancher l'appareil uniquement dans une prise mise à la terre de façon adéquate.

CORDON

- a) Le cordon d'alimentation de l'appareil est court (ou amovible) afin de minimiser les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement.
- b) Il existe des cordons d'alimentation amovible ou de rallonge plus longs et il faut s'en servir avec prudence.
- c) Lorsqu'on utilise un cordon d'alimentation amovible de rallonge plus long, il faut s'assurer que :
 - 1) la tension nominale du cordon d'alimentation amovible ou de rallonge soit au moins égale à celle de l'appareil, et que;
 - 2) lorsque l'appareil est de type mis à la terre, il faut utiliser un cordon de rallonge mis à la terre à trois broche; and
 - 3) le cordon plus long soit placé de sorte qu'il ne soit pas étalé sur le comptoir ou la table d'où des enfants pourraient le tirer, ni placé de manière à provoquer un trébuchement.

Note : Lorsque le cordon d'alimentation est endommagé, il faut le faire remplacer par du personnel qualifié ou, en Amérique latine, par le personnel d'un centre de service autorisé.

Le produit peut différer légèrement de celui illustré.



- 1. Poignée du couvercle
- † 2. Couvercle en acier inoxydable avec hublot (no de pièce RC6438-01)
- 3. Évents du couvercle
- † 4. Panier de cuisson (no de pièce RC6438-03)
- 5. Poignées latérales froides au toucher
- † 6. Bol de cuisson avec marques de niveau d'eau (à l'intérieur) (no de pièce RC6438-04)
- 7. Poignées latérales froides au toucher
- 8. Témoin lumineux de « garde au chaud » (KEEP WARM)
- 9. Témoin lumineux de cuisson (COOK)
- 10. Interrupteur de mise en marche
- † 11. Tasse à mesurer (no de pièce RC6438-05)
- † 12. Cuillère de service (no de pièce RC6438-06)
- † Pièces amovibles, remplaçables par le consommateur

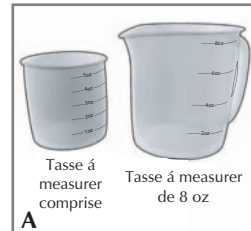
Utilisation

Cet appareil est conçu pour un usage commercial et domestique seulement.

POUR COMMENCER

- Retirer le matériau d'emballage et les autocollants de l'appareil.
- Retirer et mettre de côté les instructions.
- Laver et sécher toutes les pièces amovibles en suivant les recommandations de la section ENTRETIEN ET NETTOYAGE du présent guide.
- Déposer le récipient sur une surface plane et stable.

CUISSON DU RIZ



1. À l'aide de la tasse à mesurer comprise, mesurer la quantité de riz à faire cuire; ne pas utiliser de tasse à mesurer ordinaire d'une tasse (A). (La tasse à mesurer comprise contient environ 150 grammes de riz non cuit, soit 5 oz ou 2/3 de tasse.) Ce cuiseur à riz peut cuire jusqu'à 25 mesures de riz non cuit, pour un maximum d'environ 230 g (50, 8 oz tasses) de riz cuit.
2. Placer le riz dans le bol de cuisson.

NOTE : Pour cuire du riz, n'utiliser que le bol de cuisson fourni avec ce cuiseur.

3. En utilisant pour guide les marques de niveau d'eau situées à l'intérieur du bol de cuisson, ajouter la quantité d'eau qui correspond au nombre de mesures de riz à cuire. Par exemple, pour préparer quinze mesures de riz, ajouter de l'eau jusqu'à la marque de quinze tasses d'eau. Éviter d'ajouter trop d'eau, car le contenu risque de déborder.
4. Ajouter le beurre ou l'huile et, au besoin, les assaisonnements.

NOTE : Avant la première utilisation, se référer au Guide pratique de cuisson du riz inclus dans le Guide d'entretien et d'utilisation aux pages 32 et 33. Pour obtenir un riz duveteux et moelleux, ajouter un peu plus d'eau; pour un riz à la texture plus ferme, utiliser un peu moins d'eau.

5. Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.
6. Placer le bol de cuisson à l'intérieur du cuiseur à riz.
7. Placer le couvercle sur le bol de cuisson. Pour de meilleurs résultats, toujours laisser le couvercle sur le bol durant la cuisson.



NOTE : Pendant la cuisson du riz, de la vapeur s'échappera par l'évent du couvercle (B). Placer le couvercle sur le cuiseur à riz de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs. Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent pendant la cuisson du riz puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.

8. Dérouler le cordon d'alimentation et le brancher dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de « garde au chaud » (KEEP WARM) s'allumera.

9. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche. Le témoin lumineux de cuisson (COOK) s'allume et la cuisson commence. Au fur et à mesure que le riz cuit et prend du volume, de la vapeur s'échappe de l'évent du couvercle.
10. Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « garde au chaud ». Le témoin lumineux de « garde au chaud » (KEEP WARM) restera allumé jusqu'à ce que l'appareil soit débranché.

NOTE : Ne pas tenter d'empêcher le cuiseur à riz de passer en mode « garde au chaud » (KEEP WARM). Ne pas tenter d'appuyer sur l'interrupteur de mise en marche après l'entrée en fonction du mode « garde au chaud ».

11. Pour obtenir de meilleurs résultats, placer le couvercle sur le bol et laisser le riz reposer pendant 15 minutes, afin de poursuivre la cuisson par la vapeur. Si le riz doit reposer plus de 30 minutes, s'assurer de le remuer de temps à autre pour empêcher que le riz situé au fond du bol de cuisson ne brunisse. Juste avant de servir, retirer le couvercle et remuer le riz délicatement.

MISE EN GARDE : En retirant le couvercle, s'assurer de le soulever en l'éloignant du corps ou du visage pour éviter de se brûler par la vapeur qui s'échappe.

NOTE : Utiliser la cuillère de service fournie avec l'appareil pour éviter d'endommager la surface antiadhésive du bol de cuisson.

12. Débrancher le cuiseur à riz quand il ne sert pas.

PANIER DE CUISSON À LA VAPEUR

Consulter le tableau de cuisson du riz aux page 34 pour connaître le temps de cuisson recommandé et obtenir des suggestions d'assaisonnement.

- 1. En mesurant à l'aide d'une tasse à mesurer les liquides ordinaire, verser environ 1,5 l (6 tasses) d'eau froide du robinet dans le bol de cuisson. Ajouter des assaisonnements, si désiré.
- 2. Placer les aliments à cuire dans le panier de cuisson en prenant soin de ne pas boucher tous les orifices pour permettre à la vapeur de pénétrer dans les aliments.



NOTE : Si les aliments à cuire bouchent complètement les orifices du panier de cuisson, placer une clayette à refroidir (non comprise) au fond du panier de cuisson avant de mettre les aliments pour que la vapeur puisse les cuire uniformément (C).

- 3. Placer le panier de cuisson sur le bol de cuisson (D).

NOTE : Avant de placer le bol de cuisson dans le cuiseur à riz, s'assurer que la plaque chauffante et la surface extérieure du bol de cuisson sont propres et sèches. Éviter de laisser tomber des grains de riz ou tout autre aliment dans le cuiseur.



- 4. Placer le couvercle sur le bol de cuisson. Toujours laisser le couvercle sur le bol pendant la cuisson à la vapeur.

NOTE : Pendant la cuisson des aliments, de la vapeur s'échappera par l'évent du couvercle (E). Placer le couvercle sur le panier de cuisson de façon à ce que l'évent à vapeur soit dirigé loin des armoires et des murs. Ne pas placer les mains au-dessus de l'évent pendant la cuisson des aliments puisque la vapeur chaude peut causer des brûlures.



- 5. Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant standard. Le témoin lumineux de « garde au chaud » (KEEP WARM) s'allumera.
- 6. Appuyer sur l'interrupteur de mise en marche. Le témoin lumineux de cuisson (COOK) s'allume et la cuisson commence.

NOTE : Lorsqu'on cuit des aliments à la vapeur, le témoin lumineux de cuisson (COOK) n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson. Toujours utiliser une minuterie de cuisine et ne jamais laisser ces aliments sans surveillance.

- 7. Le temps de cuisson à la vapeur variera en fonction du type et de la quantité d'aliments à cuire.
- 8. Utiliser une minuterie de cuisine et commencer à vérifier la cuisson des légumes après environ 10 minutes.
- 9. Une fois la cuisson terminée, retirer les aliments et servir. Débrancher l'appareil.

PRÉPARATION DE SOUPES ET DE RAGOÛTS

- 1. Mélanger les aliments à cuire dans le bol de cuisson fourni avec cet appareil. **Ne pas utiliser un autre bol.** Remuer à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une spatule en caoutchouc pour répartir les aliments de façon homogène.
- 2. Utiliser des viandes désossées, coupées en cubes d'une longueur maximale de 3,5 cm (1½ po). Il n'est pas nécessaire de faire revenir les viandes avant la cuisson, mais elles ont ainsi plus de goût.
- 3. Ne pas trop remplir le bol de cuisson.
- 4. Pour de meilleurs résultats, choisir des recettes dont la durée de cuisson est inférieure à une heure.
- 5. Le temps de cuisson des légumes surgelés varie de 5 à 10 minutes. Ne les ajouter qu'en fin de la cuisson.
- 6. Toujours utiliser une minuterie pour préparer des aliments cuits en sauce.

NOTE : L'interrupteur de marche n'est pas conçu pour indiquer le temps de cuisson des soupes et ragoûts.

- 7. Ne pas laisser la soupe ou le ragoût au cycle de cuisson « garde au chaud » (KEEP WARM). Débrancher l'appareil lorsque la cuisson est terminée.

TABLEAU POUR LA CUISSON DU RIZ

Si désiré, ajouter du beurre, de l'huile et des assaisonnements après avoir versé l'eau dans l'appareil et avant de débiter la cuisson. Laisser le riz reposer environ 15 minutes en mode « garde au chaud » (KEEP WARM) avant de servir.

La tasse à mesurer comprise contient 150 grammes de riz non cuit, soit environ 5,5 oz ou 2/3 de tasse.

POUR LE RIZ BLANC À LONG GRAIN, LE RIZ ARBORIO, LE RIZ TEXMATI, LE RIZ JAUNE OU LE RIZ À GRAIN MOYEN

QUANTITÉ DE RIZ	QUANTITÉ D'EAU	TEMPS DE CUISSON APPROXIMATIF	QUANTITÉ DE RIZ CUIT OBTENU (TASSES DE 8 ONCES / 240 ML)
5 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 5 tasses	De 15 à 18 minutes	De 8 à 10 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 20 à 25 minutes	De 16 à 18 tasses
15 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 15 tasses	De 22 à 28 minutes	De 24 à 28 tasses
20 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 20 tasses	De 29 à 32 minutes	De 34 à 36 tasses
25 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 25 tasses	De 34 à 37 minutes	De 44 à 47 tasses

POUR LE RIZ AU JASMIN OU LE RIZ BASMATI

5 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 5 tasses	De 16 à 18 minutes	De 7 à 9 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 17 à 19 minutes	De 16 à 18 tasses
15 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 15 tasses	De 20 à 22 minutes	De 23 à 25 tasses

20 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 20 tasses	De 29 à 32 minutes	De 35 à 37 tasses
25 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 25 tasses	De 34 à 38 minutes	De 45 à 48 tasses
POUR LE RIZ À GRAIN COURT OU LE RIZ À GRAIN ROND			
5 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 5 tasses	De 17 à 19 minutes	De 7 à 9 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 18 à 21 minutes	De 17 à 20 tasses
15 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 15 tasses	De 23 à 27 minutes	De 24 à 27 tasses
20 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 20 tasses	De 27 à 30 minutes	De 33 à 37 tasses
25 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 25 tasses	De 31 à 33 minutes	De 43 à 47 tasses
POUR LE RIZ ÉTUVÉ OU LE RIZ PRÉCUIT			
5 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 5 tasses	De 18 à 21 minutes	De 8 à 10 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses	De 22 à 27 minutes	De 16 à 18 tasses
15 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 15 tasses	De 27 à 31 minutes	De 24 à 27 tasses
20 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 20 tasses	De 30 à 34 minutes	De 34 à 37 tasses
25 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 25 tasses	De 33 à 37 minutes	De 42 à 45 tasses
POUR LE RIZ COMPLET (OU RIZ BRUN)			
5 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 5 tasses + $\frac{3}{4}$ tasse	De 17 à 30 minutes	De 7 à 9 tasses
10 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 10 tasses + $\frac{3}{4}$ tasse	De 35 à 38 minutes	De 17 à 20 tasses
15 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 15 tasses + $\frac{3}{4}$ tasse	De 37 à 40 minutes	De 26 à 29 tasses
20 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 20 tasses + $\frac{3}{4}$ tasse	De 44 à 48 minutes	De 30 à 34 tasses
25 mesures de riz	Jusqu'à la marque de 25 tasses + $\frac{3}{4}$ tasse	De 46 à 50 minutes	De 42 à 26 tasses
POUR LE RIZ SAUVAGE			
5 mesures de riz	9 tasses (2,13 l)	De 46 à 62 minutes	De 9 à 11 tasses
10 mesures de riz	18 tasses (4,26 l)	De 2 h 36 minutes à 2 h 40 minutes	De 18 à 20 tasses
POUR UN MÉLANGE DE RIZ BRUN ET ENTIER OU DE RIZ SAUVAGE ET BRUN			
3 paquets (de 16 oz chacun)	Jusqu'à la marque de 15 tasses + $\frac{3}{4}$ tasse (175 ml)	De 35 à 38 minutes	De 14 à 15 tasses

TABLEAU DE CUISSON POUR LES LÉGUMES, LE POISSON ET LA VOLAILLE

Tous les aliments cuits à la vapeur nécessitent 350 ml (1½ tasse) d'eau froide ou de bouillon à la température de la pièce.

LÉGUMES	QUANTITÉ	PRÉPARATION	TEMPS	SUGGESTIONS
Asperges fraîches	1,36 kg (3 lb)	Turions entiers	De 12 à 14 minutes	Assaisonner avec des tranches de citron, du sel et du poivre
Fèves vertes fraîches	1,36 kg (3 lb)	Entières	De 16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'aneth, du sel et du poivre à l'ail
Betteraves fraîches	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Pelées et coupées en quartiers	De 24 à 26 minutes	Ajouter du zeste d'orange, du sel et du poivre
Brocoli frais	1,36 kg (3 lb)	En bouquets	De 16 à 18 minutes	Ajouter de l'ail émincé et des feuilles de thym frais
Carottes fraîches	1,36 kg (3 lb)	Pelées et coupées en morceaux	De 22 à 24 minutes	Assaisonner avec de l'aneth et du persil frais
Chou-fleur frais	2 pied entier (2 l ou 8 tasses)	En bouquets	De 24 à 26 minutes	Garnir de croûtons de pain au beurre
Maïs frais en épi	10 épis	Coupés en deux	De 15 à 17 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette ou du persil
Pois sucrés ou pois mange-tout	1,36 kg (3 lb ou 7 tasses)	Entiers, les extrémités coupées	De 16 à 18 minutes	Servir avec un filet de sauce soya et des oignons verts hachés
Poivrons	6 gros	Coupés en lanières	De 16 à 18 minutes	Assaisonner avec de l'ail haché et de la coriandre
Pommes de terre	1,81 kg (4 lb)	Coupées en gros morceaux	De 24 à 26 minutes	Assaisonner avec du romarin haché, du sel et du poivre à l'ail
Courges jaunes ou zucchini	900 g (8 tasses ou 2 lb)	Tranchés	De 16 à 18 minutes	Servir avec des tomates en dés et du parmesan râpé
POISSON				
Ajouter des tranches de citron à $\frac{3}{4}$ tasse (0,18 l) d'eau dans le bol de cuisson.				
Saumon	1,14 kg (2 ½ lb)	Filet, coupé en deux	De 16 à 19 minutes	Assaisonner avec de la ciboulette et de l'aneth frais
Crevettes	2 kg (4 ½ lb)	Pelées et déveinées	De 14 à 16 minutes	Servir avec de la sauce tartare ou cocktail
VOLAILLE				
Poitrines de poulet	1,81 kg (4 lb)	Désossées et sans peau	De 36 à 40 minutes	Assaisonner avec du sel acher et du poivre à l'ail

CONSEILS PRATIQUES

- Bien que la tasse à mesurer le riz contienne environ 150 g (155 ml / 5 oz) de riz non cuit, la quantité de riz cuit obtenu est indiquée en fonction d’une tasse de 250 ml (8 oz).
- Le sel kasher n’a pas d’impuretés et se dissout plus rapidement que le sel de table. Si on utilise du sel kasher, il peut être préférable d’en ajouter une quantité un peu plus grande que s’il s’agissait de sel de table. Utiliser environ 3,75 ml (¾ de c. à thé) de sel kasher pour 150 g (1 tasse) de riz non cuit.
- Le riz blanc doit être conservé dans un contenant hermétique et gardé dans un endroit frais et sombre.
- Le riz brun ne se conserve pas longtemps. Éviter de le garder plus d’un mois avant de l’utiliser.
- Si vous souhaitez conserver le riz dans le cuiseur en mode « garde au chaud » (KEEP WARM) pendant une période prolongée, le remuer de temps à autre pour empêcher le fond de brunir.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION
Certains grains de riz ne sont pas parfaitement cuits.	La cuisson du riz n’a pas eu le temps de se terminer.	Après que le cuiseur à riz est passé en mode GARDE AU CHAUD (KEEP WARM), laisser le riz reposer 15 minutes avant de servir.
Le bol de cuisson du riz n’est pas aussi propre que souhaité.	Il y a une accumulation d’amidon sur les côtés et le fond du bol.	Remplir le bol d’eau chaude savonneuse et laisser tremper plusieurs minutes. Utiliser ensuite un tampon à récurer en nylon pour frotter les côtés et le fond du bol. Rincer.
Le riz déborde.	Il y a trop de riz dans le bol de cuisson.	S’assurer de ne pas faire cuire plus que la quantité maximale de riz suggérée dans le Guide d’entretien et d’utilisation. La quantité de riz à cuire doit correspondre aux marques de quantité d’eau inscrites sur le bol.
Le riz est trop sec.	Il y a trop de riz ou pas assez d’eau.	Utiliser la tasse à mesurer fournie avec l’appareil. La tasse contient 150 g de riz non cuit, soit environ 2/3 de tasse ou 5 oz.
Le riz est collant.	Il y a trop d’eau ou pas assez de riz.	Ajouter de l’eau jusqu’aux marques sur le bol à cuisson. Ne pas utiliser de tasse à mesurer pour les liquides.
L’eau déborde du cuiseur à riz pendant la cuisson des aliments.	Les orifices du panier de cuisson sont bouchés par les aliments.	Placer une clayette à refroidir au fond du panier de cuisson et mettre les aliments sur cette clayette.

RECETTES

JAMBALAYA

- 10 mesures de riz blanc à grain long
- Eau
- 4 boîtes de 410 g (14½ oz, chacune) de tomates non égouttées, en dés
- 900 g (2 lb) de saucisse fumée cuite, coupée en tranches de 6 mm (¼ po)
- 125 ml (½ tasse) d’oignon sec haché
- 60 ml (¼ tasse) de persil séché
- 60 ml (¼ tasse) de bouillon de boeuf en poudre (4 carrés de bouillon)
- 4 feuilles de laurier
- 10 ml (2 c. à thé) de poudre d’ail
- 10 ml (2 c. à thé) de feuilles de thym séchées, moulues
- 10 ml (2 c. à thé) de poivre noir
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre de Cayenne
- 5 ml (1 c. à thé) de sel

Mettre le riz dans le bol de cuisson. Verser suffisamment d’eau pour atteindre la ligne « 10 » à l’intérieur du bol. Ajouter le reste des ingrédients dans l’ordre indiqué. Bien mélanger les ingrédients. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l’appareil. Le témoin « garde au chaud » (KEEP WARM) s’allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l’interrupteur de marche à la position de cuisson (COOK).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s’éteint, l’interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « garde au chaud » (KEEP WARM). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, retirer les feuilles de laurier et garnir de persil haché, si désiré.

Donne environ 25 tasses ou 12 portions.

PAELLA

- 10 mesures de mélange de riz jaune
- 2 canettes de 355 ml (12 oz, chacune) de bière
- Eau
- 900 g (2 lb) de crevettes, pelées et déveinées
- 450 g (1 lb) de tilapia ou d’autre poisson maigre à chair ferme
- 1 boîte de 410 g (14½ oz) de tomates non égouttées, en dés
- 2 gros poivrons verts, épépinés et coupés en dés
- 60 ml (¼ tasse) d’huile d’olive
- 4 feuilles de laurier
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre noir

Mettre le riz dans le bol de cuisson. Verser la bière et suffisamment d’eau pour atteindre la ligne « 10 » à l’intérieur du bol. Ajouter le reste des ingrédients dans l’ordre indiqué. Bien mélanger les ingrédients. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l’appareil. Le témoin « garde au chaud » (KEEP WARM) s’allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l’interrupteur de marche à la position de cuisson (COOK).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s’éteint, l’interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « garde au chaud » (KEEP WARM). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, retirer les feuilles de laurier et garnir de coriandre hachée, si désiré.

Donne environ 25 tasses ou 12 portions.

CARI DE POULET AU COCO

10 mesures de riz au jasmin en paquet
2 boîtes de 414 ml (14 oz, chacune) de lait de coco
Bouillon de poulet ou eau
900 g (2 lb) de poitrines de poulet désossées, en cubes
3 gros oignons, tranchés
2 gros piments jalapeños, épépinés et hachés
90 ml (6 c. à table) de cari en poudre
30 ml (2 c. à table) de sel
23 ml (1½ c. à table) de gingembre frais râpé
15 ml (1 c. à table) de poivre noir
7,5 ml (1½ c. à thé) de cumin moulu
500 ml (2 tasses) de noix de cajou grossièrement hachées
250 ml (1 tasse) de coriandre hachée

Mettre le riz dans le bol de cuisson. Ajouter au riz l’eau de coco provenant de la partie supérieure de chaque boîte de lait de coco. Compléter avec suffisamment de bouillon de poulet ou d’eau pour atteindre la ligne « 10 » à l’intérieur du bol. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le lait de coco, dans l’ordre indiqué, à l’exception des noix de cajou et de la coriandre. Bien mélanger les ingrédients. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l’appareil. Le témoin « garde au chaud » (KEEP WARM) s’allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l’interrupteur de marche à la position de cuisson (COOK).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s’éteint, l’interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « garde au chaud » (KEEP WARM). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, garnir de noix de cajou et de coriandre.

Donne environ 25 tasses ou 12 portions.

SALADE CROQUANTE DE POULET AUX CANNEBERGES

1,8 kg (4 lb) de poitrines de poulet désossées et sans la peau
1 paquet de 170 g (6 oz) de canneberges sèches sucrées
310 ml (1¼ tasse) de pacanes grillées hachées
375 ml (1½ tasse) de céleri en dés
1 botte (environ 250 ml [1 tasse]) d’oignons verts, hachés
15 ml (1 c. à table) de zeste d’orange râpé
15 ml (1 c. à table) de zeste de citron râpé
3,8 ml (¾ c. à thé) de sel
1,3 ml (¼ c. à thé) de poivre noir
310 ml (1¼ tasse) de mayonnaise
Jus d’une orange
Jus d’un citron

Mettre 1 l (4 tasses) d’eau dans le bol de cuisson. Placer le panier de cuisson par-dessus et mettre le poulet dans le panier en s’assurant que les orifices ne sont pas tous bouchés. Placer le couvercle sur le cuiseur. Brancher l’appareil. Le témoin « garde au chaud » (KEEP WARM) s’allumera. Mettre l’interrupteur de marche à la position de cuisson (COOK).

Régler la minuterie et cuire le poulet pendant 30 minutes ou jusqu’à ce qu’il soit cuit.

Retirer le poulet du panier de cuisson. Le placer dans un bol et recouvrir d’une pellicule plastique. Réfrigérer plusieurs heures ou toute la nuit.

Couper le poulet cuit en cubes et le mélanger aux huit autres ingrédients dans un grand bol. Dans un récipient plus petit, mélanger la mayonnaise et le jus du citron et de l’orange jusqu’à ce que la préparation soit onctueuse. Verser sur le mélange de poulet. Bien mélanger le tout. Servir sur une salade verte fraîche ou recouvrir et réfrigérer jusqu’au moment de servir.

Donne environ 12 tasses.

POULET TERIYAKI ET RIZ BRUN

900 g (2 lb) de poitrines de poulet désossées, coupées en dés
500 ml (2 tasses) de sauce teriyaki
5 mesures de riz brun
Eau
1 pied de brocoli
2 gros poivrons rouges, épépinés et coupés en lanières
3 oignons verts, hachés
7,5 ml (1½ c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à table) de graines de sésame grillées

Placer le poulet dans un sac en plastique et ajouter la sauce teriyaki. Fermer hermétiquement le sac et remuer pour bien couvrir le poulet. Réfrigérer pendant 30 minutes ou jusqu’au moment de cuire.

Mettre le riz dans le bol de cuisson. Verser suffisamment d’eau pour atteindre la ligne « 10 » à l’intérieur du bol. Ajouter le reste des ingrédients, y compris le poulet et la marinade, dans l’ordre indiqué, à l’exception des graines de sésame. Mélanger les ingrédients.

Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l’appareil. Le témoin « garde au chaud » (KEEP WARM) s’allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l’interrupteur de marche à la position de cuisson (COOK).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s’éteint, l’interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « garde au chaud » (KEEP WARM). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, garnir de graines de sésame.

Donne environ 8 portions.

RIZ BRUN AUX CHAMPIGNONS ET AUX CANNEBERGES

1 paquet de 227 g (8 oz) de champignons, coupés en quartiers

2 oignons moyens, hachés

90 ml (6 c. à table) de beurre ou de margarine

10 mesures de mélange de riz brun en paquet

Bouillon de poulet ou eau

1 paquet de 227 g (8 oz) de canneberges sèches sucrées

125 ml (½ tasse) de persil haché

5 ml (1 c. à thé) de sel

2,5 ml (½ c. à thé) de poivre noir grossièrement moulu

185 ml (¾ tasse) de pacanes grillées hachées

Faire fondre du beurre dans la poêle à frire électrique **Black & Decker^{MD}**. Faire revenir les champignons. Faire revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Mettre le riz dans le bol de cuisson. Verser suffisamment de bouillon de poulet ou d'eau pour atteindre la ligne « 10 » à l'intérieur du bol. Ajouter le mélange de champignons et le reste des ingrédients dans l'ordre indiqué, à l'exception des pacanes. Mélanger le tout. Placer le bol dans le cuiseur à riz et brancher l'appareil. Le témoin « garde au chaud » (KEEP WARM) s'allumera. Placer le couvercle sur le cuiseur. Mettre l'interrupteur de marche à la position de cuisson (COOK).

Une fois le riz cuit, le témoin lumineux de cuisson (COOK) s'éteint, l'interrupteur reprend sa position initiale et le cuiseur à riz passe automatiquement en mode « garde au chaud » (KEEP WARM). Laisser le riz reposer en mode chaleur pendant 15 minutes.

Juste avant de servir, ajouter les pacanes.

Donne environ 15 tasses.

Entretien et nettoyage

L'utilisateur ne peut effectuer lui-même l'entretien d'aucune pièce de cet appareil. En confier l'entretien à du personnel qualifié.

- Avant de nettoyer l'appareil, le débrancher et le laisser refroidir complètement.
- Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Laver le bol de cuisson, le couvercle, la cuillère de service et la tasse à mesurer dans l'eau tiède savonneuse ou dans le lave-vaisselle. Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs ni de tampon à récurer métallique puisque ceux-ci risquent d'égratigner la surface antiadhésive ou d'entraîner un mauvais contact avec la plaque chauffante.

Conseil pratique: Puisque le bol de cuisson comporte un revêtement antiadhésif, la solution suivante peut s'avérer utile : remplir le bol d'eau tiède savonneuse et laisser tremper pendant plusieurs minutes. Ainsi, les particules de nourriture seront délogées et, si vous essuyez le bol d'un coup d'éponge ou de tampon à récurer, le bol de cuisson deviendra parfaitement propre.

- Essuyer les parois intérieures de l'appareil à l'aide d'un chiffon sec. Nettoyer les surfaces extérieures à l'aide d'un chiffon humide et sécher complètement..
- Si de l'eau pénètre accidentellement dans la zone de l'interrupteur ou sur la plaque chauffante, laisser le cuiseur à riz sécher complètement avant de l'utiliser.

NEED HELP?

For service, repair or any questions regarding your appliance, call the appropriate "800" number on the cover of this book. Do not return the product to the place of purchase. Do not mail the product back to the manufacturer nor bring it to a service center. You may also want to consult the website listed on the cover of this manual.

One-Year Limited Warranty

(Applies only in the United States and Canada)

What does it cover?

- Any defect in material or workmanship; provided; however, Applica's liability will not exceed the purchase price of the product.

For how long?

- One year after the date of original purchase.

What will we do to help you?

- Provide you with a reasonably similar replacement product that is either new or factory refurbished.

How do you get service?

- Save your receipt as proof of the date of sale.
- Check our on-line service site at www.prodprotect.com/applica, or call our toll-free number, 1-800-231-9786, for general warranty service.
- If you need parts or accessories, please call 1-800-738-0245.

What does your warranty not cover?

- Damage from commercial use
- Damage from misuse, abuse or neglect
- Products that have been modified in any way
- Products used or serviced outside the country of purchase
- Glass parts and other accessory items that are packed with the unit
- Shipping and handling costs associated with the replacement of the unit
- Consequential or incidental damages (Please note, however, that some states do not allow the exclusion or limitation of consequential or incidental damages, so this limitation may not apply to you.)

How does state law relate to this warranty?

- This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights that vary from state to state or province to province.

¿NECESITA AYUDA?

Para servicio, reparaciones o preguntas relacionadas al producto, por favor llame al número del centro de servicio en el país donde usted compró su producto.

NO devuelva el producto al fabricante. Llame o lleve el producto a un centro de servicio autorizado.

DOS AÑOS DE GARANTÍA LIMITADA

(No aplica en México, Estados Unidos o Canadá)

¿Qué cubre la garantía?

- La garantía cubre cualquier defecto de materiales o de mano de obra. Applica no se responsabiliza por ningún costo que exceda el valor de compra del producto.

¿Por cuánto tiempo es válida la garantía?

- Por dos años a partir de la fecha original de compra.

¿Cómo se puede obtener servicio?

- Conserve el recibo original de compra.
- Por favor llame al número del centro de servicio autorizado.

Esta garantía no cubre:

- Los productos que han sido utilizados en condiciones distintas a las normales
- Los daños ocasionados por el mal uso, el abuso o negligencia
- Los productos que han sido alterados de alguna manera
- Los daños ocasionados por el uso comercial del producto
- Los productos utilizados o reparados fuera del país original de compra
- Las piezas de vidrio y demás accesorios empacados con el aparato
- Los gastos de tramitación y embarque asociados al reemplazo del producto
- Los daños y perjuicios indirectos o incidentales

BESOIN D'AIDE?

Pour communiquer avec les services d'entretien ou de réparation, ou pour adresser toute question relative au produit, composer le numéro sans frais approprié indiqué sur la page couverture. Ne pas retourner le produit où il a été acheté. Ne pas poster le produit au fabricant ni le porter dans un centre de service. On peut également consulter le site web indiqué sur la page couverture.

Garantie limitée de un an

(Valable seulement aux États-Unis et au Canada)

Quelle est la couverture?

- Tout défaut de main-d'oeuvre ou de matériau; toutefois, la responsabilité de la société Applica se limite au prix d'achat du produit.

Quelle est la durée?

- Un an après l'achat original.

Quelle aide offrons nous?

- Remplacement par un produit raisonnablement semblable nouveau ou réusiné.

Comment se prévaut-on du service?

- Conserver son reçu de caisse comme preuve de la date d'achat.
- Visiter notre site web au www.prodprotect.com/applica, ou composer sans frais le 1 800 231-9786, pour obtenir des renseignements généraux relatifs à la garantie.
- On peut également communiquer avec le service des pièces et des accessoires au 1 800 738-0245.

Qu'est-ce que la garantie ne couvre pas?

- Des dommages dus à une utilisation commerciale.
- Des dommages causés par une mauvaise utilisation ou de la négligence.
- Des produits qui ont été modifiés.
- Des produits utilisés ou entretenus hors du pays où ils ont été achetés.
- Des pièces en verre et tout autre accessoire emballés avec le produit.
- Les frais de transport et de manutention reliés au remplacement du produit.
- Des dommages indirects (il faut toutefois prendre note que certains états ne permettent pas l'exclusion ni la limitation des dommages indirects).

Quelles lois régissent la garantie?

- Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

Póliza de Garantía
(Válida sólo para México)

Duración

Applica de México, S. de R. L. de C.V. garantiza este producto por 2 años a partir de la fecha original de compra.

¿Qué cubre esta garantía?

Esta Garantía cubre cualquier defecto que presenten las piezas, componentes y la mano de obra contenidas en este producto.

Requisitos para hacer válida la garantía

Para reclamar su Garantía deberá presentar al Centro de Servicio Autorizado la póliza sellada por el establecimiento en donde adquirió el producto. Si no la tiene, podrá presentar el comprobante de compra original.

¿Donde hago válida la garantía?

Llame sin costo al teléfono 01 800 714 2503, para ubicar el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio en donde usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios.

Procedimiento para hacer válida la garantía

Acuda al Centro de Servicio Autorizado con el producto con la póliza de Garantía sellada o el comprobante de compra original, ahí se reemplazará cualquier pieza o componente defectuoso sin cargo alguno para el usuario final. Esta Garantía incluye los gastos de transportación que se deriven de su cumplimiento.

Excepciones

Esta Garantía no será válida cuando el producto:

- A) Se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- B) No hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que le acompaña.
- C) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por Applica de México, S. de R. L. de C.V.

Nota: Usted podrá encontrar partes, componentes, consumibles y accesorios en los centros de servicios autorizados. Esta garantía incluyen los gastos de transportación que se deriven de sus cumplimiento dentro de sus red de servicio.

Por favor llame al número correspondiente que aparece en la lista a continuación para solicitar que se haga efectiva la garantía y donde Ud. puede solicitar servicio, reparaciones o partes en el país donde el producto fué comprado. También puede consultarnos en el e-mail. "servicio@applicamail.com.mx"

Argentina Servicio Central Attendace Monroe 3351 Ciudad Autónoma de Bs. As. Buenos Aires Argentina Tel. 0810-999-8999	Guatemala MacPartes SA 3ª Calle 414 Zona 9 Frente a Tecun Tel. (502) 2331-5020 2332-2101	Puerto Rico Buckeye Service Jesús P. Piñero #1013 Puerto Nuevo, SJ PR 00920 Tel.: (787) 782-6175
Chile Servicio Máquinas y Herramientas Ltda. Av. Apoquindo No. 4867 - Las Condes Santiago, Chile Tel.: (562) 263-2490	Honduras ServiTotal Contigua a Telecentro Tegucigalpa, Honduras, Tel. (504) 235-6271	Republica Dominicana Plaza Lama, S.A. Av. Duarte #94 Santo Domingo, República Dominicana Tel.: (809) 687-9171
Colombia PLINARES Avenida Quito # 88A-09 Bogotá, Colombia Tel. sin costo 01 800 7001870	México Articulo 123 # 95 Local 109 y 112 Col. Centro, Cuauhtemoc, México, D.F. Tel. 01 800 714 2503	Venezuela Inversiones BDR CA Av. Casanova C.C. City Market Nivel Plaza Local 153 Diagonal Hotel Melia, Caracas. Tel. (582) 324-0969
Costa Rica Aplicaciones Electromecanicas, S.A. Calle 26 Bis y Ave. 3 San Jose, Costa Rica Tel.: (506) 257-5716 223-0136	Nicaragua ServiTotal De semáforo de portezuelo 500 metros al sur. Managua, Nicaragua, Tel. (505) 248-7001	www.applica-latam.com servicio@applicamail.com.mx
Ecuador Servicio Master de Ecuador Av. 6 de Diciembre 9276 y los Alamos Tel. (593) 2281-3882	Panamá Servicios Técnicos CAPRI Tumbamuerto Boulevard El Dorado Panamá 500 metros al sur. Tel. (507) 2360-236 (507) 2360-159	
El Salvador Calle San Antonio Abad 2936 San Salvador, El Salvador Tel. (503) 2284-8374	Perú Servicio Central Fast Service Av. Angamos Este 2431 San Borja, Lima Perú Tel. (511) 2251 388	

Sello del Distribuidor:


Fecha de compra:

Modelo:

Comercializado por:
Applica de México, S. de R.L. de C.V.
Presidente Mazaryk No111, 1er Piso
Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F.
Deleg. Miguel Hidalgo
CP 11570
MEXICO

Servicio y Reparación
Art. 123 No. 95
Col. Centro, C.P. 06050
Deleg. Cuauhtemoc

Servicio al Consumidor,
Venta de Refacciones y Accesorios
01 800 714 2503

 **BLACK&DECKER** is a trademark of The Black & Decker Corporation, Towson, Maryland, USA
Marca registrada de *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, E.U.
Marque de commerce déposée de la société *The Black & Decker Corporation*, Towson, Maryland, É.-U.

1500W 120V ~ 60Hz

Copyright © 2007 Applica Consumer Products, Inc.

Made in People's Republic of China

Printed in People's Republic of China

Importado por:

APPLICA DE MEXICO, S. DE R. L. DE C. V.

Presidente Mazaryk No111, 1er Piso

Col. Chapultepec Morales, Mexico D.F.

Deleg. Miguel Hidalgo

CP 11570

MEXICO

Teléfono: (55) 1106-1400

Del interior marque sin costo

01 (800) 714 2503

Fabricado en la República Popular de China

Impreso en la República Popular de China

Fabriqué en République populaire de Chine

Imprimé en République populaire de Chine



2007/3-28-87E/S/F